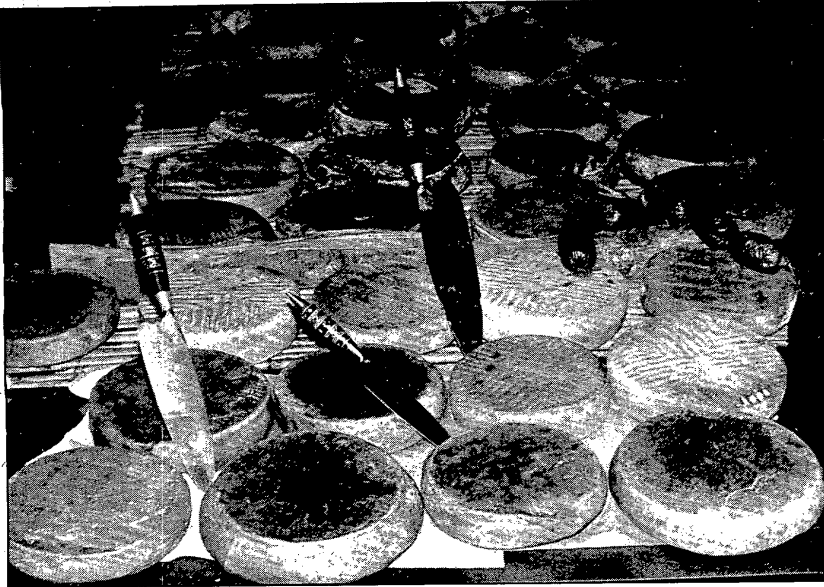


Visto, oído y comido



El producto ya elaborado y curado, a la venta en el Comercio de Agosto Alamo, o en el Bar de Arturo, a la entrada y a la salida del casco urbano de Guía, respectivamente.



Reyita, en plena faena. Una imagen que se pierde, y con ello uno de los más genuinos e interesantes productos artesanos canarios: el queso de flor de Guía.

# El queso de flor de Guía, una artesanía que se pierde

**Reyita, la mujer de Cristóbal Moreno, un pastor de Guía, es una de las pocas artesanas que todavía elaboran esa variedad quesera que daría prestigio a Canarias en todo el mundo**

Ya lo dijo hace algunos años, durante su estancia en la isla para la celebración de la Mesa Redonda sobre Gastronomía, el gran sabio de los quesos Enric Canut: los quesos artesanos canarios son intere-

santísimos. Una de estas maravillas, de la que los canarios tenemos que estar más que orgullosos, es ese fabuloso queso que se elabora singularmente en los Altos de Guía, del municipio norteño de

Gran Canaria; otrora rico en plataneras, caña y excelentes frutales. Hoy, sometido a una lenta pero implacable degradación por mor de la falta de ese líquido-alimento: el agua.

pesará aproximadamente dos kilos, para ello ha cuajado unos catorce litros de esa excelente leche que también cuenta para el logro de un buen ejemplar. Después de curado habrá perdido un 30% de su peso original.

Mientras tanto, don Cristóbal ya se ha hecho un buen amigo, nos obsequia con trozos de un excelente, amarillento y mantecoso queso de media flor, que alternamos con un apretado pan de campo, amasado a mano y cocido en horno de leña. Para mojarlo todo, una botella de ron amarillito. El queso está recubierto de aceite y pimentón, un repelente contra la temida *pollilla* de queso, uno de los grandes devotos de este genial producto.

Reyita nos cuenta cosas de sus faenas, y don Cristóbal charla con mi compañero sobre sus aventuras en la guerra de África. No todo el mundo puede hacer buen queso de Guía, aún, aprendiendo los secretos, nos dice Reyita, las personas que tienen manos calientes nunca podrán obtener un buen producto.

Reyita tampoco hace ya regularmente queso de sólo flor. Sólo si se lo encargan y, así y todo... Es muy laborioso y no merece la pena tanto trabajo. Es una pena, ya que es casi la única pastora que aún lo sabe elaborar.

MARIO HERNANDEZ BUENO

Subiendo por la carretera que va de Guía a Moya, una vez dejados atrás los caseríos de San Juan, La Dehesa y Santa Inés, llegamos a Tres Cruces, donde Cristóbal Moreno, uno de esos legendarios pastores isleños, cuida un rebaño de unas sesenta cabezas de ambarinas ovejas.

Nos recibe, el hombre, un tanto desconfiado; pero pronto vamos entrando en confianza y se nos revela como un personaje hablador, afable y con esa sabiduría que da el campo y la larga y obligada meditación.

Sus dos perros, echados, están aparentemente indife-

rentes; sin embargo, pronto nos damos cuenta de que mantienen una comunicación perfecta con su amo. A la más mínima seña, los avezados canes salen disparados a poner orden en las reyertas que con frecuencia se originan por conseguir un bocado de la escasa yerba, o para reconducir a la oveja descarriada.

Ya finalizada la comida, don Cristóbal nos lleva a su casa, unas cuevas y otras construcciones a las que hemos de llegar sorteando una desastrosa carretera hecha por él y su familia, atravesando un angosto barranco.

En casa, Reyita, su mujer, que ya estaba avisada, nos espera para ponerse a fabricar el

queso del día. Ha cuajado unos cuarenta litros de leche de las ovejas y de unas vacas que poseen a la vera de la vivienda. La leche ha sido fermentada con cuajo y con flor. La flor azul del cardo *alcausi*, como ellos le llaman. Está, pues, haciendo un queso de media flor. Los quesos de flor ya casi no se hacen. Su elaboración es más complicada.

Los cardos florecen por la primavera, se les arranca sus *alcachofas* y se ponen a secar, lejos de la humedad, hasta el mes de agosto o setiembre. Luego se extraen los filamentos azules y se conservan en taleguillos de tela en lugares bien frescos y secos.

Para fermentar la leche se

toma un pellizco de estas flores y se introducen en una escudilla con un poco de agua. Luego, ésta se tornará en un color amarillento muy parecido al té claro. El agua, así obtenida, se vertirá en la leche y, pasada una hora, tendremos una leche cuajada, pero de una consistencia babosa, muy difícil de trabajar. Los hacen en cuevas y con una técnica prácticamente desterrada. El resultado será unos excelentes quesos de flor, cuyas características más acusadas son la mantecosidad que los mantiene a lo largo de muchos meses y ese *bouquet* amargo que los caracteriza.

El queso que está confeccionando en estos momentos

A partir del primero de año

## Derogada la ley seca en Bélgica, vigente desde los años veinte

EFE, Bruselas

Con el nuevo año, los belgas han sufrido aumentos de alquileres y de honorarios médicos, pero se benefician de la venta libre de bebidas alcohólicas. Los alquileres suben hasta el equivalente al índice del aumento de vida, un 7,16%, y las visitas y consultas médicas el 5%.

Pero de todas las medidas que entraron en vigor a partir del uno de enero, la abrogación

de la ley seca, vigente en Bélgica desde los años veinte, es la que más traduce los cambios que aportan la renovación de los tiempos.

El Gobierno trata de liberalizar la venta de bebidas alcohólicas, hasta ahora desaparecidas de muchos establecimientos públicos de consumo de bebidas en beneficio de la cerveza, y a cambio obtiene el pago de la patente que autoriza la venta.



El año de la rata. Dos reclusos de la Penitenciaría Nacional de Filipinas, ubicada en los suburbios de Muntinlupa, muestran las gracias de sus ratones amaestrados a sus compañeros de presidio. La actuación, que tuvo lugar el día de Año Nuevo, parece una preparación para los próximos doce meses. Según el calendario chino, 1984 es el año de la rata.

ASSOCIATED PRESS